

ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.gmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@gmgastro.com

SKU: POF218S-EF

Pizza cooling table PREMIUM - 2100x800mm - with 3 doors & 6 drawers



DE | DEUTSCH
EN | ENGLISH
NL | NEDERLANDS
ES | ESPAÑOL
FR | FRANÇAIS
IT | ITALIANO

EN ENGLISH

Product Manual: Pizza Cooling Table Premium 2100x800mm with 3 Doors & 6 Drawers (POF218S-EF)

General Information

Thank you for purchasing the Pizza Cooling Table Premium. This unit is designed for efficient and safe food storage, keeping your pizzas and ingredients at optimal temperatures. It is ideal for professional kitchens, pizza shops, and catering services.

Safety Information

- **Electrical Safety:** Ensure that the cooling table is plugged into a properly grounded outlet. Do not use extension cords.
- **Temperature Regulation:** Maintain the recommended temperature settings to prevent food spoilage.
- **Ventilation:** Ensure adequate space around the unit for airflow; do not obstruct vents.
- **Operating Environment:** This unit is intended for indoor use only. Avoid exposure to moisture and extreme temperatures.
- **Heavy Items:** Do not overload the drawers and shelves to prevent tipping and injury.
- **Child Safety:** This product is not a toy. Keep away from children and ensure they do not play with the device.
- **Cleaning:** Always unplug the unit before cleaning to avoid electric shock.

Product Overview and Specifications

- **Model:** POF218S-EF
- **Dimensions:** 2100 mm (L) x 800 mm (W)
- **Doors:** 3 doors
- **Drawers:** 6 drawers
- **Temperature Range:** 0°C to 10°C
- **Material:** Stainless steel
- **Cooling Type:** Static cooling
- **Power Supply:** 230V/50Hz
- **Total Power Consumption:** 600W

Setup and Installation

1. **Unboxing:** Carefully remove the unit from the packaging. Avoid using sharp objects that may damage the appliance.
2. **Location:** Place the cooling table on a flat, stable surface away from heat sources and in a well-ventilated area.
3. **Electrical Connection:** Connect the power plug to a compatible outlet. Ensure no water can come in contact with the electrical parts.
4. **Leveling:** Adjust the feet of the unit to ensure it is level for proper operation.
5. **Startup:** Turn on the power switch located at the back of the unit. Allow the appliance to reach the desired temperature before placing food inside.

Operation

- Set the desired temperature using the control panel.
- Monitor internal temperatures to ensure they remain within safety standards.
- The cooling table can hold pizza ingredients, pre-made pizzas, and other food items as needed.

Cleaning and Maintenance

- **Daily Cleaning:** Wipe down surfaces with a neutral detergent and warm water.
- **Deep Cleaning:** Once a week, unplug the unit and clean with a food-safe sanitizer.
- **Regular Checks:** Inspect the seals and gaskets for wear and replace as needed to ensure proper cooling efficiency.
- **Professional Servicing:** Schedule regular servicing with a qualified technician for optimal performance.

Troubleshooting

- **Unit Not Cooling:** Check the power connection. Ensure the temperature setting is correct. Check for blockages in vents.
- **Noise Issues:** Ensure the unit is level. Check for loose components or objects inside causing noise.
- **Frost Build-Up:** Clean the condenser coils and ensure proper airflow around the unit.

Disposal

- Dispose of the cooling table in accordance with local regulations. Contact a waste management professional for safe disposal methods of refrigerants and electrical components.

Contact

For any inquiries or support, please contact us at:

- Email: info@gmgastro.com
- Phone: 0800 7000 220
- Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

DE DEUTSCH

Produktmanual für den Pizza-Kühltisch Premium 2100x800mm mit 3 Türen und 6 Schubladen (POF218S-EF)

1. Allgemeine Informationen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres Pizza-Kühltischs Premium! Dieses Produkt wurde entwickelt, um die Lagerung und Kühlung Ihrer Lebensmittel zu optimieren. Der Kühlschrank ist mit verschiedenen Funktionen ausgestattet, die das Arbeiten in der Gastronomie effizienter gestalten.

2. Sicherheitsinformationen

- Anwendungsbereich: Dieser Kühltisch ist ausschließlich für die Lagerung von Lebensmitteln in kommerziellen Gastronomiebetrieben konzipiert.
- Stromversorgung: Verwenden Sie das Gerät nur mit einem korrekt geerdeten Steckdosenanschluss. Überprüfen Sie die Spannung, bevor Sie das Gerät anschließen.
- Temperatur: Halten Sie die Innentemperatur gemäß den Lebensmittelsicherheitsrichtlinien.
- Reinigung: Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz. Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um Innenflächen zu reinigen.
- Rauchen und Feuer: Halten Sie brennbare Materialien von dem Gerät fern und rauchen Sie nicht in der Nähe.

3. Produktübersicht und Spezifikationen

Technische Daten:

- Abmessungen: 2100x800mm
- Türanzahl: 3
- Schubladenzahl: 6
- Temperaturbereich: -2 °C bis +8 °C
- Energieeffizienzklasse: C
- Geräuschpegel: 45 dB(A)
- Nettogewicht: 180 kg
- Bruttogewicht: 200 kg
- Kühlmittel: R290

4. Einrichtung und Installation

1. Standortwahl: Stellen Sie den Kühltisch in einem gut belüfteten, trockenen Bereich auf, fern von Wärmequellen.
2. Ebenheit: Achten Sie darauf, dass der Boden ebenerdig ist, um ein Wackeln des Geräts zu vermeiden.
3. Stromanschluss: Stellen Sie sicher, dass eine geeignete Steckdose in der Nähe ist. Das Gerät muss geerdet sein.
4. Temperaturanpassung: Schalten Sie den Kühler ein und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie das eingebaute Thermostat verwenden.
5. Funktionsprüfung: Lassen Sie das Gerät mindestens 2 Stunden laufen und überprüfen Sie die Kühlleistung.

5. Betrieb

- Einschalten: Drücken Sie den Netzschalter, um den Kühlschrank zu aktivieren.
- Temperaturregulierung: Verwenden Sie das Thermostat zur Anpassung der Innentemperatur.
- Lagerung: Stellen Sie sicher, dass die Lebensmittel in den Schubladen und Fächern nicht die Luftzirkulation blockieren.

6. Reinigung und Wartung

- Regelmäßige Reinigung: Reinigen Sie die Innenflächen und Schubladen wöchentlich mit einem milden Reinigungsmittel.
- Dichtungen überprüfen: Kontrollieren Sie regelmäßig die Türdichtungen auf Risse oder Abnutzung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
- Kondensator reinigen: Reinigen Sie den Kondensator alle 6 Monate, um die Effizienz zu gewährleisten.

7. Fehlersuche

- Gerät schaltet sich nicht ein: Überprüfen Sie die Stromversorgung und stellen Sie sicher, dass der Netzschalter aktiviert ist.
- Unzureichende Kühlung: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht überfüllt ist und die Lüftungsschlitze nicht blockiert sind.
- Ungewöhnliche Geräusche: Überprüfen Sie lose Teile und den Kompressorbereich auf Schäden.

8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Produkt gemäß den örtlichen Vorschriften für Elektro- und Elektronikgeräte. Befolgen Sie die empfohlenen Vorschriften zur Entsorgung von Kältemitteln.

9. Kontakt

Für weitere Informationen oder Unterstützung kontaktieren Sie uns bitte:

E-Mail: info@gmgastro.com

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

NL NEDERLANDS

Handleiding voor de Pizza Koelkastafel Premium 2100x800mm met 3 Deuren en 6 Lades (POF218S-EF)

1. Algemeen Informatie

De Pizza Koelkastafel Premium is ontworpen voor professioneel gebruik in de horeca. Deze veelzijdige tafel biedt niet alleen een efficiënte opslagoplossing voor ingrediënten, maar baat ook bij een gebruiksvriendelijke werkomgeving.

2. Veiligheidsinformatie

- Algemene veiligheid: Deze koelkastafel is uitsluitend bedoeld voor gebruik in gesloten, goed geventileerde ruimtes.
- Elektrische veiligheid: Zorg ervoor dat de installatie wordt uitgevoerd door een gekwalificeerde elektricien. Gebruik de tafel niet als het voedingsnoer beschadigd is.
- Brandveiligheid: Houd de koelkastafel uit de buurt van open vlammen en hete oppervlakken.
- Voedselveiligheid: Volg altijd de richtlijnen voor voedselveiligheid bij het opslaan en bereiden van voedsel.
- Persoonlijke veiligheid: Draag altijd geschikte persoonlijke beschermingsmiddelen tijdens het gebruik en onderhoud van de koelkastafel.

3. Product Overzicht en Specificaties

Technische Gegevens:

- Afmetingen: 2100 x 800 mm
- Energielabel: D
- Koelmiddel: R290
- Temperatuur bereik: +2°C tot +8°C
- Vermogen: 250 W
- Netto inhoud: 510 L
- Kleur: RVS

4. Opstelling en Installatie

1. Plaatsing: Plaats de koelkastafel op een stevige, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende ruimte is voor ventilatie.
2. Aansluiting: Sluit het apparaat aan op een goed gearde wandstopcontact met een voltage van 230V.
3. Niveau afstellen: Draai de poten van de tafel aan om ervoor te zorgen dat deze volledig waterpas staat.
4. Eerste inschakeling: Zet de koelkast aan met de aan/uit-schakelaar en controleer of de temperatuur instelbaar is.

5. Bedieningsinstructies

- Stel de gewenste temperatuur in met de digitale thermostaat.
- Open de deurtjes of lades om ingrediënten te plaatsen of te verwijderen.
- Zorg ervoor dat de deurtjes/lades goed sluiten om energieverlies te minimaliseren.

6. Schoonmaak en Onderhoud

- Regelmatig schoonmaken: Maak de binnen- en buitenkant van de koelkastafel minstens wekelijks schoon met een mild schoonmaakmiddel.
- Verwijdering van voedselresten: Zorg ervoor dat geen voedselresten zich ophopen in de lades of rond de deuren.
- Condensafvoer: Controleer regelmatig het condensafvoersysteem en maak het indien nodig schoon.

7. Probleemoplossing

- Probleem: De temperatuur stijgt boven het instelpunt.
 - Oplossing: Controleer of de deuren goed gesloten zijn en of er voldoende ventilatie is.
- Probleem: De koelkast werkt niet.
 - Oplossing: Controleer de stroomvoorziening en de voedingsnoer op schade.

8. Afvoer

Bij het einde van de levensduur van het apparaat, dien je het apparaat te scheiden van huishoudelijk afval. Neem contact op met een lokale milieudienst voor de juiste afvoerprocedures van elektronisch afval.

9. Contact

Voor vragen of ondersteuning kun je contact met ons opnemen:

- E-mail: info@gmgastro.com
- Telefoonnummer: 0800 7000 220
- Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

ES ESPAÑOL

Manual del Producto para la Mesa Refrigerada para Pizza Premium

1. Información General

La mesa refrigerada para pizza Premium de GGM Gastro es un equipo diseñado para mantener la temperatura óptima de los ingredientes de la pizza. Con una construcción robusta y eficiente, este producto es perfecto para restaurantes, pizzerías y servicios de catering.

2. Información de Seguridad

- **Uso Seguro:** Este producto solo debe ser utilizado para el propósito previsto. No coloque objetos inflamables cerca del equipo.
- **Conexión Eléctrica:** Asegúrese de que la instalación eléctrica cumpla con los requisitos de voltaje y amperaje especificados.
- **Manipulación:** Evite el contacto directo con componentes fríos o calientes para prevenir quemaduras o frostbite.
- **Mantenimiento:** Realice el mantenimiento periódico de acuerdo con las instrucciones del fabricante para prolongar la vida útil del dispositivo.
- **Lesiones:** Mantenga el área alrededor del equipo libre de obstáculos para evitar caídas.

3. Descripción del Producto y Especificaciones

- Modelo: POF218S-EF
- Dimensiones: 2100 x 800 mm
- Número de Puertas: 3
- Número de Cajones: 6
- Voltaje: 230 V
- Frecuencia: 50 Hz
- Potencia: 600 W
- Temperatura de Trabajo: De 0 a +10 °C
- Conservación Energética: Eficiencia energética clase B

4. Configuración e Instalación

1. **Desembalaje:** Retire el equipo de su embalaje y asegúrese de que todos los componentes estén presentes.
2. **Colocación:** Ubique la mesa en una superficie plana y estable.
3. **Conexión Eléctrica:** Conecte el cable de alimentación a una fuente de energía adecuada. Asegúrese de que el interruptor de corriente esté apagado antes de conectar.
4. **Verificación:** Asegúrese de que el equipo esté en un área bien ventilada y alejada de fuentes de calor.
5. **Encendido:** Encienda el dispositivo utilizando el interruptor de corriente.

5. Operación

- Ajuste la temperatura utilizando el panel de control. Para obtener resultados óptimos, configure la temperatura dentro del rango especificado.
- Los cajones y puertas deben abrirse y cerrarse suavemente para evitar daños.

6. Limpieza y Mantenimiento

- Apague y desconecte la mesa antes de limpiarla.
- Utilice un paño suave y detergente neutro para limpiar las superficies exteriores.
- No sumerja ninguna parte del equipo en agua.
- Realice una limpieza profunda semanalmente para evitar la acumulación de residuos.

7. Solución de Problemas

- **Problema:** El equipo no enciende.
Solución: Verifique la conexión eléctrica y asegúrese de que el interruptor esté en la posición de encendido.
- **Problema:** Temperatura inadecuada.
Solución: Asegúrese de que la perilla de ajuste de temperatura esté en la configuración correcta.

8. Eliminación

Al final de la vida útil del producto, deséchelo de acuerdo con las regulaciones locales para la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos. No deseche el producto con la basura doméstica.

9. Contacto

Para consultas, asistencia y servicio al cliente, comuníquese con nosotros:

- Correo Electrónico: info@gmgastro.com
- Teléfono: 0800 7000 220
- Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

FR FRANÇAIS

Manuel du produit pour la Table de refroidissement à pizza Premium 2100x800mm avec 3 portes et 6 tiroirs POF218S-EF

Informations générales

Félicitations pour votre achat de la Table de refroidissement à pizza Premium POF218S-EF. Ce produit est conçu pour répondre à vos besoins en matière de conservation des aliments dans un environnement de cuisine commerciale. Veuillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Informations de sécurité

- Utilisation appropriée : Utilisez uniquement la table de refroidissement à pizza pour des fins commerciales de réfrigération.
- Sécurité électrique : Assurez-vous que l'appareil est correctement branché à une prise de courant conforme aux normes.
- Ventilation : Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour une ventilation adéquate.
- Prévention des blessures : Évitez de toucher les surfaces métalliques froides directement. Ne laissez jamais les enfants s'approcher de l'appareil sans supervision.
- Maintenance : Débranchez toujours l'appareil avant d'effectuer des réparations ou un entretien.
- Fuites de réfrigérant : En cas de fuite de réfrigérant, contactez un professionnel pour une réparation immédiate.
- Risques de brûlure : Les surfaces peuvent devenir froides ; utilisez des gants de protection en cas de manipulation des aliments directement sur la surface.

Vue d'ensemble et spécifications du produit

- Modèle : POF218S-EF
- Dimensions : 2100x800 mm
- Capacité : 3 portes, 6 tiroirs
- Température : Ajustable entre -2°C et +8°C
- Alimentation : 230V
- Puissance nominale : 500W
- Classe climatique : N (Normal)
- Réfrigérant : R134a

Installation et configuration

1. Emplacement : Choisissez un emplacement plat et stable avec accès à une prise électrique.
2. Déballage : Retirez l'appareil de son emballage et inspectez-le pour tout dommage.
3. Branchement : Connectez l'appareil à une prise de courant de 230V. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'humidité autour de la prise.
4. Niveau : Ajustez les pieds de la table pour qu'elle soit bien de niveau.
5. Alimentation : Mettez l'appareil sous tension et attendez au moins une heure avant d'y placer des aliments.

Fonctionnement

- Réglage de la température : Utilisez le thermostat pour ajuster la température selon vos besoins.
- Stockage des aliments : Organisez les aliments dans les tiroirs et les étagères, en veillant à respecter les bonnes pratiques de stockage.

Nettoyage et maintenance

- Nettoyage périodique : Essuyez les surfaces extérieures avec un chiffon humide et un détergent doux.
- Dégivrage : Dégivrez régulièrement pour maintenir une efficacité optimale.
- Inspection : Vérifiez les joints et les serrures des portes pour assurer une bonne isolation.

Dépannage

- L'appareil ne démarre pas : Vérifiez que l'appareil est correctement branché et que la prise fonctionne.
- Température inappropriée : Assurez-vous que le thermostat est réglé correctement. Inspectez les portes pour vérifier leur étanchéité.
- Fuites d'eau : Vérifiez le système de drainage et nettoyez-le si nécessaire.

Élimination

La table de refroidissement doit être éliminée conformément aux réglementations locales relatives aux déchets électriques et électroniques. Ne jetez jamais l'appareil dans les ordures ménagères.

Contact

Pour toute question ou demande d'assistance, veuillez nous contacter :

- Email : info@gmgastro.com
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

Merci d'avoir choisi notre produit ! Nous espérons qu'il répondra à vos attentes.

IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Tavolo Refrigerato per Pizza Premium

1. Informazioni Generali

Il Tavolo Refrigerato per Pizza Premium è progettato per offrire un'eccezionale conservazione degli ingredienti e una comoda area di lavoro in pizzerie e ristoranti. Costruito con materiali di alta qualità, garantisce prestazioni eccellenti e una lunga durata.

2. Informazioni sulla Sicurezza

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso e conservarlo per consultazioni future.
- Questo prodotto è destinato esclusivamente per uso commerciale. Non utilizzare in ambienti residenziali.
- Assicurarsi che il prodotto sia installato su una superficie piana e stabile.
- Non sovraccaricare i ripiani o le porte per evitare rotture.
- Non bloccare le aperture di ventilazione.
- Assicurarsi che il cavo elettrico non sia danneggiato e non sia a contatto con acqua o fuoco.
- In caso di malfunzionamento, scollegare l'alimentazione e contattare il servizio assistenza.

3. Panoramica del Prodotto e Specifiche

- Dimensioni: 2100x800mm
- Numero di Porte: 3
- Numero di Cassetti: 6
- Temperatura Operativa: +1° a +5°C
- Alimentazione: 230V/50Hz
- Consumo Energetico: 420W
- Materiale: Acciaio Inossidabile
- Classe Energetica: E

4. Installazione e Montaggio

- Posizionare il tavolo in un'area ben ventilata e lontana da fonti di calore.
- Assicurarsi che la superficie di installazione sia livellata.
- Collegare il cavo di alimentazione a una presa elettrica adeguata.
- Regolare la temperatura dell'unità utilizzando il pannello di controllo.
- Verificare che tutte le porte e i cassetti funzionino correttamente prima dell'uso.

5. Funzionamento

- Accendere l'unità premendo il pulsante di accensione.
- Impostare la temperatura desiderata tramite il termostato.
- attendere fino a quando l'unità raggiunge la temperatura impostata prima di riporre gli ingredienti.

6. Pulizia e Manutenzione

- Scollegare l'unità prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.
- Utilizzare un detergente delicato e acqua per pulire le superfici.
- Non utilizzare pagliette abrasive o prodotti chimici aggressivi.
- Controllare regolarmente il sistema di drenaggio per garantire che non sia ostruito.

7. Risoluzione dei Problemi

- Se il tavolo non si accende, verificare il collegamento elettrico.
- Se la temperatura non è stabile, controllare il termostato e regolarlo se necessario.
- Se ci sono perdite d'acqua, esaminare il sistema di drenaggio.
- Consultare il servizio assistenza se i problemi persistono.

8. Smaltimento

- Non smaltire l'unità con i rifiuti domestici.
- Seguire le normative locali per il corretto smaltimento di apparecchiature elettroniche.
- Rimuovere le sostanze refrigeranti in modo sicuro.

9. Contatti

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattare:

Email: info@gmgastro.com

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania